

RACLETTE FINESSE

Instrucciones de uso

Modell 48735

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48735
Stand: März 2014 /nr



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48735

DATOS TÉCNICOS

CE RoHS✓

Potencia:	1.100 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensiones:	Aprox. 49,5 x 20,0 x 13,0 cm
Cable de alimentación:	Aprox. 100 cm
Peso:	Aprox. 2,96 kg
Parrilla:	Aprox. 40,0 x 20,0 cm, extraíble y reversible, parrilla rugosa, parrilla plana para crepes, verduras, etc.
Equipamiento:	Regulación continua de la temperatura, soporte integrado para las pequeñas sartenes, piloto de control
Accesorios:	8 pequeñas sartenes antiadherentes, 8 espátulas, manual de instrucciones

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
5. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
6. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
7. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
8. Por razones de seguridad, no sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos bajo ningún concepto.
9. Por razones de seguridad eléctrica, no limpie el equipo en el lavavajillas.
10. El interruptor y el cable no deben estar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, todos los componentes deberán estar secos previo a utilizar nuevamente el equipo.
11. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.

12. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
13. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
14. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
15. Utilice el equipo siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.
16. Coloque el equipo sobre una superficie seca, firme y resistente al calor. En caso de duda, coloque una tabla resistente al calor debajo del equipo.
17. Procure que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
18. El cable de alimentación y, en su caso, el alargador utilizado deben tenderse de tal forma que no sea posible tirar de los mismos o quedarse enganchado en ellos.
19. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo y evite dobladuras, para evitar daños en el cable de alimentación.
20. Utilice el equipo únicamente en el interior.
21. Para evitar el sobrecalentamiento del equipo, no lo cubra nunca durante el funcionamiento.
22. Para evitar lesiones, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
23. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
24. No toque el equipo mientras esté funcionando. ¡Peligro de quemaduras! Tanto el equipo como las pequeñas sartenes deben tocarse únicamente por las asas.
25. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
26. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación.
27. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
28. Para evitar cualquier peligro, el cable de alimentación dañado debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.



PRECAUCIÓN:
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todo el material de embalaje y los seguros de transporte, si los hubiera.
2. Compruebe si están todos los accesorios indicados.
3. Limpie todos los componentes con una paño humedecido, tal y como se describe en el capítulo „Limpieza y mantenimiento“.
4. Aceite la parrilla y las pequeñas sartenes antes de usarlas por primera vez. Recomendamos utilizar aceite de coco o grasa resistente al calor.
5. Coloque la parrilla antiadherente con el lado que desea usar mirando hacia arriba.
6. Compruebe si todas las piezas están montadas debidamente y si el equipo se encuentra colocado firmemente.
7. Conecte el equipo a la red (230 V~, 50 Hz) mediante el cable de alimentación.
8. Caliente el equipo durante unos 30 minutos para eliminar posibles restos de fabricación. Abra la ventana durante este proceso. Una vez terminado dicho proceso, el equipo puede presentar ligeros signos de uso. Estos, no obstante, no influyen en el funcionamiento del equipo y no son razón para reclamaciones.

MANEJO

1. Para usar la parrilla o el raclette, coloque el equipo en el centro de la mesa. Si no sabe con seguridad si su mesa es resistente al calor, utilice una tabla resistente al calor no metálica.
2. Prepare todos los ingredientes y colóquelos en cuencos en la mesa, antes de comenzar a asar o preparar raclette.
3. Coloque la parrilla antiadherente con el lado que desea usar mirando hacia arriba.
4. Asegúrese de que el selector de temperatura se encuentre en el nivel más bajo.
5. Conecte el conector a la toma de corriente (230 V~, 50 Hz).
6. Seleccione el nivel de temperatura deseado, girando el selector correspondiente. El piloto de control se enciende. Al alcanzar la temperatura deseada, el piloto de control se apaga. El piloto de control se enciende y apaga alternadamente.
7. Caliente el equipo durante unos 15 minutos antes de comenzar a preparar los alimentos (no olvide retirar antes las pequeñas sartenes del equipo).
8. Para preparar una raclette recomendamos un nivel de temperatura medio, para asar el nivel más alto. Aceite la parrilla con un aceite resistente al calor, como p. ej. aceite de coco, antes de colocar los alimentos.
9. Si los alimentos o el queso se asaran demasiado o demasiado deprisa, baje el nivel de temperatura.
10. Después del uso del equipo, ponga el selector de temperatura en el nivel más bajo y desconecte el equipo de la red.
11. Deje que el equipo se enfríe.
12. Rogamos observen también las instrucciones generales en las recetas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.



Ponga el selector de temperatura en el nivel más bajo y desconecte el equipo de la red.

1. El equipo no debe sumergirse en agua o entrar en contacto con agua u otros líquidos. Limpie el elemento calefactor con un paño humedecido y bien escurrido, si fuera necesario. Asegúrese de que no se filtre agua en el equipo. El elemento calefactor debe estar completamente seco, antes de volver a utilizar el equipo.
2. Todas las piezas extraíbles pueden limpiarse en agua caliente con un poco de detergente suave.
3. Para eliminar incrustaciones, sumerja la parrilla y las pequeñas sartenes durante un tiempo en agua caliente con un detergente suave.
4. No utilice bajo ningún concepto estropajos o herramientas de limpieza similares ni agentes limpiadores agresivos o abrasivos que pudieran dañar la superficie.
5. Procure que todas las piezas estén completamente secas, antes de volver a ensamblar el quipo y guardarlo.

INDICACIONES GENERALES

1. Los ingredientes para las recetas de raclette se han calculado en cada caso para 1 persona. Multiplique los ingredientes según el número de invitados.
2. Por persona se necesita aprox. 200 g de patatas hervidas sin piel, de cocción firme, y 150 g de queso raclette.
3. No ponga demasiados ingredientes en las cazuelitas, ya que se puede quemar el queso o no cocinarse bien los demás ingredientes.
4. Caliente los platos; un plato frío hace que el queso se seque en seguida.
5. Las salsas y el queso en ocasiones se doran muy rápidamente, saque por ello las cazuelitas varias veces del aparato y controle el proceso de cocción.
6. Tenga en cuenta al condimentar el queso, que éste en parte ya está bien salado.

7. Eche patatas, fideos o arroz calientes en las cazuelitas, de esta forma obtendrá tiempos de cocción más cortos.
8. Prepare todos los ingredientes cortados en trozos de bocado en pequeños cuencos y ponga los cuencos al alcance de la raclette.
9. Precaliente el aparato para hacer grill approx. 15 minutos al nivel más alto.
10. Corte los trozos de carne más grandes (p. ej. pechuga de pato) en lonchas de 1 cm de grosor; así se reduce notablemente el tiempo de cocción.
11. Ase al grill la carne cruda siempre en la placa grill, no en las cazuelitas de la raclette.
12. Ponga aceite a los alimentos para el grill o adóbelos.
13. Para asar al grill utilice el nivel más alto. Para hacer raclette recomendamos el nivel intermedio. Para mantener caliente, un nivel inferior.

RACLETTE

La raclette originaria se componía de patatas hervidas sin pelar, queso raclette y diversas conservas de hortalizas en vinagre. Pero hoy día nuestra riqueza imaginativa no conoce prácticamente ningún límite en los ingredientes. Adicionalmente a las patatas y al queso, puede rellenar las cazuelitas también con carne, embutidos, carne de caza, aves, pescado, frutas y hortalizas frescas, incluso con exquisiteces dulces. A quien no le gusten las patatas puede utilizar como base también pan blanco, o arroz. En lugar del queso raclette puede usar también otros quesos duros que se derritan bien, como por ej. gouda, gruyer, cheddar o appenzeller. También los quesos blandos como roquefort y gorgonzola se derriten fácilmente y les proporcionan a los platos un sabor picante. El queso dolce y el camembert son más finos en el aroma. Muy suave y fácil de derretir es el mozzarella.
El queso para hacer raclette debería estar solamente derretido, no dorado.

Consejos
Puede ofrecerles a sus invitados tablas variadas con diferentes ingredientes. Así cada uno puede rellenar su cazuelita a su gusto. Algunas propuestas: (calcule con 100–200 g de guarnición adicional por persona; naturalmente, la lista puede ampliarse todo lo que quiera).

Verduras
boletos secos en remojo, setas frescas en rodajas, col de Bruselas al vapor, rodajas de calabacines, tomates, berenjenas, puerros o cebollas, maíz, espárragos, porciones de zanahoria o de salsifí negro (cocinar previamente), cebolleta en aros, espinacas blanqueadas, rúcola u hojas de acelga

Carne y aves
pechuga de pollo o de pavo en rodajas, tiras o dados, asada o hervida; jamón cocido, hígado de ternera asado, espalda de liebre pelada, cocida y cortada en rodajas, pequeñas salchichas asadas, pequeños medallones de carne picada asados, pequeños filetes asados

Pescado y crustáceos
salmón ahumado, filetes de trucha, filetes de platija al vapor, atún en su propio jugo (lata), lenguado o filetes de bacalao al vapor, gambas, carne de cigalas

Fruta
Plátanos, mango, papaya, fresas, piña, peras, manzanas, frutos del bosque. Para los frutos de bayas valen tanto los frescos, como los congelados.

1. Para guisar al estilo raclette hay que colocar la placa grill (véase también Puesta en marcha, Manejo del aparato).
2. Rellene las cazuelitas para raclette a su gusto o según nuestras recetas con los ingredientes y sitúe éstas en los huecos correspondientes sobre la placa de la raclette. Gratine hasta que se derrita el queso.
3. Una vez que el queso de haya derretido, saque las cazuelitas. Deslice el contenido a un plato. Si el queso se queda adherido, suéltelo con ayuda de una espátula.
4. Si hace una pausa durante el guiso, puede empujar las cazuelitas en el soporte debajo de la placa de la raclette.

¡ATENCIÓN!



Coja las cazuelitas únicamente por sus mangos, ya que las mismas cazuelitas se calientan mucho al gratinar.



Las cazuelitas tienen un revestimiento anti-adherente. Por ello no utilice en ningún caso cuchillos, tenedores o cualquier otro objeto de metal para desprender alimentos adheridos. Así podría dañar el revestimiento.

RACLETTE RECETAS

Las recetas siguientes se han calculado en cada caso para una persona. Multiplique los ingredientes según el número de invitados.

Patatas, queso y .... la receta original de raclette

Ingredientes:
200 g de patatas cocidas con piel
150 g de queso raclette en rodajas de aprox. 3 mm
100 g de encurtidos mezclados
algo de aceite o mantequilla para la cazuelita

Preparación:
Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas, untar las cazuelitas ligeramente con mantequilla, poner varias rodajas de patatas en la cazuelita, colocar encima 1 cucharada sopera de encurtidos mezclados, cubrir con una loncha de queso, hacer raclette.

En lugar de queso también puede utilizar salsas (cremas):

Salsa de limón

100 g de queso fresco de doble crema, ¼ cucharadita de piel de limón fresca rallada, 1 cucharada sopera de zumo de limón, una pizca de nuez moscada, 3 cucharadas soperas de leche, 30 g de parmesano rallado, sal, pimienta. Mezclar todos los ingredientes (por ej. con la batidora de brazo).

Salsa de naranja

Los mismos ingredientes que para la salsa de limón, pero con zumo y piel de naranja, en lugar de zumo y piel de limón. Añadir ¼ cucharadita de curry en polvo a voluntad.

Salsa de jengibre

100 g de queso fresco de doble crema, ¼ cucharadita jengibre fresco rallado, 1 cucharadita de salsa de soja, 1 chorrito de tabasco, 2 cucharaditas de zumo de limón, 2 cucharaditas de zumo de manzana, 30 g de parmesano rallado, sal. Mezclar todos los ingredientes.

Salsa de pimienta

50 g de queso fresco de doble crema, 2 cucharadas soperas de nata dulce, 50 g de gouda rallado, sal, 1 cucharadita de granos de pimienta verdes en vinagre. Mezclar todos los ingredientes, incorporar los granos de pimienta.

Salsa de almendras

25 g de almendras peladas, 100 g de queso feta, 2 cucharadas soperas de nata dulce, 1 diente de ajo, sal, pimienta. Tostar brevemente las almendras en la sartén y dejar enfriar, a continuación, picarlas finamente o molerlas (por ej. con la batidora de brazo). Poner todos los ingredientes en una trituradora eléctrica y hacer un puré fino.
Consejo: En vez de almendras puede coger también pistachos, cacahuetes o nueces.

Salsa de tomate

100 g de queso fresco de doble crema, 1 cucharada sopera de nata, 1 tomate seco macerado en aceite de oliva, 1 diente de ajo, pimienta de cayena, sal, pimienta. Mezclar el queso fresco de doble crema y la nata, triturar el tomate finamente, por ej. con la batidora de brazo), al igual que el diente de ajo, mezclar con la crema de queso. Condimentar con pimienta de cayena, pimienta y sal.

Salsa de nata y rábano picante

100 g de queso fresco de doble crema, 3 cucharadas soperas de nata agria, 1 huevo, 1 cucharadita de rábano picante, pimienta. Mezclar todos los ingredientes.

Salsa de yogur

100 g de yogur cremoso, 50 g de gouda gruesamente acanalado.
Mezclar todos los ingredientes.

Salsa de ajos
1 cabeza de ajos entera, 100 g de queso fresco de doble crema, 3 cucharadas soperas de nata, ½ manojo de perejil liso y sin tallos finamente triturado, sal, pimienta. Enrollar la cabeza de ajos entera en un papel de cocina húmero y cocinar en el microondas 4–5 minutos hasta que los dientes estén blandos. Dejar enfriar algo la cabeza y pelar los dientes. Hacer un puré con los ajos y el resto de ingredientes en una trituradora eléctrica (por ej. con la ESGE-Zauberstab® -batidora de brazo de ESGE- y el ESGE-Zauberette® -accesorio picador de ESGE). Consejo: Si le dan ajo de oso, añada ½ manojo fresco más, finamente cortado.

Salsa dulce
100 g de queso fresco de doble crema, 1 cucharadita de vainilla azucarada, ½ cucharada sopera de miel, 3 cucharadas soperas de nata. Mezclar todos los ingredientes.

Esto se acompaña con las salsas:

Carne de pollo con salsa de naranja
150 g de tallarines hervidos, 100 g de carne de pollo cocida, salsa de naranja, mantequilla, sal,curry en polvo
Engrasar la cazuelita con un poco de mantequilla líquida, echar algunos tallarines y algo de carne, condimentar con curry, sal y pimienta. Cubrir con la salsa de naranja, cocer 3-4 minutos.

Pechuga de pato con salsa de jengibre
150 g de pechuga de pato, 150 g de arroz hervido, 2 cucharaditas de salsa de soja, 2 cucharaditas de jalea de limón, salsa de jengibre, mantequilla
Cortar la pechuga de pato en rodajas delgadas de ½ cm y asarlas 2 minutos sobre la superficie del grill de su raclette, darles la vuelta varias veces. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algo de arroz y un poco de carne en la cazuelita. Untar la carne con la jalea de limón, salpicar con salsa de soja y cubrir con la salsa de jengibre, cocer 3–4 minutos.

Gallineta nórdica con salsa de limón
150 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, 150 g de filete delgado de gallineta nórdica, 1 tomate, 1 cucharada sopera de hojas de cebolla cortadas en anillos, sal, pimienta, mantequilla, zumo de limón
Cortar en rodajas las patatas y los tomates, la gallineta nórdica en trozos de bocado. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algunas rodajas de patatas, por encima algunos dados de pescado. Salpicar el pescado con el zumo de limón, pimentar, sazonar, poner 1-2 rodajas de tomate sobre el pescado, cubrir con la salsa de limón. Meter la cazuelita en el aparato de la raclette y cocinar 6-8 minutos.

Espinacas con salsa de almendras
100 g de hojas de espinacas (congeladas), ½ cebolla, 1 diente de ajo, 1 cucharadita de mantequilla, 150 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, sal, pimienta, nuez moscada, mantequilla
Limpiar la cebolla y el ajo, picarlos finamente y sofreír con la mantequilla, añadir las espinacas congeladas y remover hasta que las espinacas se descongelen y se calienten. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algunas rodajas de patata, condimentar las espinacas con sal, pimienta y nuez moscada, echar un poco de espinacas, cubrir con la salsa de almendras, cocer 3-4 minutos.

Hígado de ternera y manzana con salsa de yogur
150 g de hígado de ternera, 1 manzana, ½ cebolla, 150 g de puré de patatas (producto elaborado), 2 cucharaditas de arándanos rojos, 2 cucharaditas de aceite, salsa de yogur
Cortar el hígado en trozos de bocado, pelar la manzana, quitarle el corazón, cortarla en rodajas, limpiar la cebolla, cortar en finas rodajas. Poner algo de aceite en la placa grill y asar el hígado, la manzana y la cebolla muy brevemente 1-2 minutos dándole la vuelta. Verter 1-2 cucharadas soperas de puré de patatas en la cazuelita engrasada, repartir por encima algo del asado. Cubrir con la salsa de yogur, cocer 3 minutos, servir con los arándanos rojos.

Salmón ahumado con salsa de nata y rábano picante
150 g de espárragos troceados (lata), 100 g de salmón ahumado, mantequilla
Untar la cazuelita con mantequilla, echar algunos trozos de espárragos, repartir por encima algo de salmón ahumado, cubrir con la salsa de nata y rábano picante. Cocer 5-7 minutos. Se acompaña de pan blanco, que puede tostar en la placa grill.

Patata, calabacín, jamón con salsa de pimienta
100 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, 100 g de calabacines pequeños en rodajas, 100 g de jamón cocido en tiras, un poco de mantequilla, sal, pimienta
Untar la cazuelita con mantequilla, asar las rodajas de calabacín en la placa grill, por los dos lados aprox. 2 minutos, poner algunas rodajas

de patatas y de calabacín en la cazuelita. Colocar el jamón encima, condimentar, cubrir con la salsa de pimienta 7, cocer 3-4 minutos.

Gambas con salsa de tomate
100 g de gambas cocidas (frasco de cristal), 100 g de calabacines en rodajas, un poco de aceite de oliva, 100 g de arroz hervido, salsa de tomate
Asar 2 minutos las gambas y las rodajas de calabacín sobre la placa grill engrasada, darle la vuelta a menudo. Poner algo de aceite en la cazuelita untada con mantequilla, los calabacines y gambas encima, cubrir con la salsa de tomate 8 y cocer durante 3-4 minutos.

Patatas con salsa de ajos
200 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, salsa de ajos, mantequilla

Llenar la cazuelita engrasada hasta la mitad con rodajas de patata, cubrir con la salsa de ajos 9 y cocer 3-4 minutos.

Fruta con salsa dulce – un postre delicioso
150 g de fruta de temporada desmenuzada en trozos de bocado, zumo de limón, salsa dulce
Poner algo de fruta en la cazuelita, salpicar con un poco de zumo de limón, cubrir con la salsa dulce. Cocer 3-4 minutos.

Variedad en la cazuelita de raclette

La lista de ingredientes al hacer raclette no conoce prácticamente ningún límite, por ello las siguientes recetas solamente pueden representar una pequeña inspiración de posibilidades sin fin.

Tomates rellenos
3 tomates pequeños, 2 champiñones, 1 rebanada de pan de molde, 2 cucharadas soperas de hojas de albahaca picadas finamente, 2 cucharadas soperas de perejil liso picado finamente, 50 g de jamón cocido, 2 cucharadas soperas de nata agria, 1 cucharadita de concentrado de tomate, sal, pimienta, 100 g de mozzarella, mantequilla
Tostar el pan de molde y picarlo finamente junto con los champiñones y el jamón en una trituradora eléctrica, como por ej. ESGE-Zauberstab® -batidora de brazo- con ESGE-Zauberette® -accesorio picador de ESGE. Añadir la albahaca, el perejil, la nata agria y el concentrado de tomate, mezclar brevemente, salpimentar, volver a mezclar, rellenar con ello los towmates, untar la cazuelita con mantequilla, colocar 2 mitades de tomates, cortar la mozzarella en rodajas, ponerlas sobre los tomates y cocer 6-8 minutos.

Camembert y arándanos rojos
150 g de tallarines hervidos, 1 cucharada sopera de arándanos rojos, 100 g de camembert curado, mantequilla
Untar la cazuelita con mantequilla, añadir una parte de los tallarines, repartir por encima los arándanos rojos, cortar el camembert en rodajas y ponerlos sobre los tallarines, cocer 4-5 minutos.

Salami con pimiento
150 g de patatas cocidas con piel y luego peladas, 100 g de pimiento morrón hecho al grill, 50 g de salami en rodajas, 120 g de queso raclette en rodajas, pimentón, mantequilla
Untar las cazuelitas con mantequilla, poner varias rodajas de patatas, cortar el pimiento morrón en tiras, poner algunas tiras sobre las patatas, también el salami, cubrir con queso raclette. Cocer 3-4 minutos, espolvorear con pimentón.

Champiñones rellenos
4 champiñones grandes, 1 rebanada de pan de molde, 1 cucharada sopera de perejil picado finamente, 1 huevo duro pelado, 50 g de salmón ahumado, 2 cucharadas soperas de nata agria,1 cucharadita de mostaza dulce, ½ cucharadita de rábano picante rallado, sal, pimienta, 100 g de mozzarella, mantequilla
Limpiar los champiñones con un cepillo, quitarles los tallos. Reservar las cabezas de los champiñones. Trabajar los tallos de los champiñones y los demás ingredientes como se ha descrito en los tomates rellenos. Introducir la masa en los champiñones, cortar la mozzarella en rodajas, poner sobre la masa. Untar la cazuelita con mantequilla y colocar dos champiñones. Cocer 4-8 minutos.

Crostini de tomate y albahaca
1 tomate de ensalada, 2 cucharadas soperas de hojas de albahaca frescas, 12 olivas sin hueso verdes, sal, pimienta, 100 g de mozzarella, 6 rebanadas delgadas de una barra de pan, aceite de oliva
Cortar el tomate en dados, cortar finamente la albahaca, cortar las olivas en anillos, tostar 1 rebanada de pan sobre la superficie del grill, engrasar la cazuelita, poner el pan en la cazuelita. Repartir los dados de tomate, la albahaca y las olivas sobre el pan, salpimentar, cubrir con la mozzarella y cocer 4-8 minutos.

ASAR AL GRILL EN LA PLACA GRILL

1. Para asar al grill engrasarse la placa grill ligeramente con una grasa resistente al calor, por ej. aceite de coco.
2. Para asar al grill, cambie a la potencia más alta del aparato.
3. Eche los alimentos para hacer grill sobre la placa grill y áselos dándoles vueltas, hasta que estén hechos.
4. Si los alimentos para el grill se doran en exceso, sitúe el regulador de la temperatura en un nivel más bajo.

RECETAS PARA LA BANDEJA DE LA PARRILLA

Hamburguesa-pizza

100 g de carne picada mezclada, 1 diente de ajo y ½ cebolla picados finamente, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de pan rallado, 50 g de gouda, 50 g de jamón cocido, 2 cucharaditas de concentrado de tomate, ½ cucharadita de especias para pizza, quizás sal y pimienta, 1 panecillo para hamburguesas, 2 hojas de ensalada iceberg, 1 cucharada sopera de mayonesa, 1 cucharada sopera de ketchup, 2 rodajas de tomate, 2 rodajas de cebolla

Hacer una masa con la carne picada, el ajo, el huevo, el pan rallado, el gouda cortado en pequeños daditos, el jamón picado finamente, el concentrado de tomate y las especias para pizza. Formar 2 hamburguesas aplanadas.

Untar la superficie del grill ligeramente con aceite, asar las hamburguesas, 6-8 minutos, darles la vuelta una vez.

Cortar el pan transversalmente, tostar brevemente por los dos lados en el grill. Untar un poco de mayonesa, lavar las hojas de ensalada, secarlas, centrifugarlas, colocarlas sobre la mayonesa y encima la primera hamburguesa. Untar ésta con ketchup, apilar encima la segunda hamburguesa, los tomates y la cebolla sobre ello, la tapa del pan arriba del todo.

Carne picada griega

100 g de carne de cordero picada, 1 diente de ajo, ½ cebolla, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de pan rallado, 10 olivas verdes sin hueso, sal, pimienta, 50 g de queso de oveja

Hacer una masa con la carne picada, el ajo y la cebolla finamente picadas, el huevo, el pan rallado, las aceitunas bien picadas, el queso de oveja a daditos, sal y pimienta. Engrasar ligeramente la placa grill, formar 3 albóndigas y asarlas al grill por ambos lados en conjunto 6-8 minutos y servirlas con pan de pita y lechuga rizada.

Pinchos de salchichas

2 salchichas estilo Viena o cabanossi, 100 g de tomates cereza, un poco de aceite, 2 pinchos de madera untados con aceite

Partir las salchichas en trozos de 4 cm de largo, a su vez cortarlas en diagonal. Poner alternando salchichas y tomates cereza en los pinchos, echar aceite y asar al grill 6-8 minutos.

Pinchos de calabacín

1 calabacín pequeño (aprox. 150 g), 1 cucharada sopera de concentrado de tomate, 1 cucharadita de aceite de oliva, 1 diente de ajo picado, ½ cucharadita de orégano, sal, pimienta, 2 pinchos de madera untados con aceite

Cortar el calabacín con el cortafiambres en lonchas longitudinales muy finas, elaborar una pasta con el concentrado de tomate, el aceite, el ajo, el orégano, la sal y la pimienta.

Untar con ello finamente las lonchas de calabacín, enrollar y ponerlas en los pinchos. Asar al grill aprox. 6-8 minutos en la superficie del grill ligeramente engrasada.

Pinchos de gambas

4 gambas, 4 chalotas, un poco de aceite de comino, 1 pincho de madera untado con aceite

Poner las gambas y las chalotas alternando en el pincho de madera, pincelar con aceite de comino (o aceite de ajos) y asar al grill 8-10 minutos.

Pinchos picantes

200 g de carne de pollo, 3 cucharadas soperas de salsa de soja, 2 puntas de cuchillo de pasta de chili condimentada, ½ cucharadita, de jengibre fresco finamente rallado, un poco de aceite, 3 pinchos de madera

Congelar brevemente el filete de pollo y cortarlo en lonchas muy delgadas con el cortafiambres (contra la dirección de las fibras de la carne), mezclar la salsa de soja con el chili y el jengibre.

Marinar la carne con ello y guardarla tapada 2-3 horas en el congelador. Engrasar con aceite ligeramente la placa grill, también los pinchos de madera. Poner la carne de forma ondulada en los pinchos, es decir, plegando una vez la loncha de carne y pinchándola dos veces. Asar al grill 10 minutos dándole la vuelta a menudo.
Consejo: Sustituir el pollo por lomo de cerdo.

Pinchos de bacon y ciruelas

4 lonchas de "tocineta del desayuno" (bacon), 4 ciruelas secas blandas, 1 manzana, 4 chalotas, 2 pinchos de madera untados con aceite
En cada caso enrollar 1 loncha de bacon alrededor de 1 ciruela, pelar la manzana y cuartearla o cortarla en ocho partes (según tamaño), limpiar las chalotas, poner alternando chalota, manzana, ciruela con bacon en los pinchos, poner aceite, asar al grill 6-8 minutos, darle la vuelta con frecuencia.

Rollitos de pavo

1 escalope delgado de pavo, sal, pimienta, 1 cucharadita de mostaza, 1 chalota, 3 lonchas de "tocineta del desayuno" (bacon), un poco de aceite, 3 palillos untados con aceite

Machacar el escalope muy fino, salpimentar, untar con la mostaza, dividir en 3 piezas. Cortar la chalota en aros delgados y repartirlos por los escalopes, sobre cada escalope 1 loncha de bacon. Enrollar los escalopes tensándolos, fijar los extremos con los palillos, poner aceite y cocer 10-12 minutos.

Pinchos de hígado

150 g de hígado de ternera, sal, pimienta, Los demás ingredientes como en el pincho de bacon y ciruelas, pero sin ciruelas.
Cortar el hígado en 4 porciones, enrollarlo con el bacon, seguir el proceso como en el caso del bacon con ciruelas. Tiempo de grill 8-10 minutos, condimentar después de que esté hecho (si no, la sal hace que el hígado se endurezca).

TIEMPOS DE GRILL

Recomendamos cortar las piezas grandes de carne (por ej. pechuga de pato) en rodajas de 1 cm, de esta forma se reduce notablemente el tiempo de cocción.
Ponga previamente aceite a los alimentos para el grill o adóbelos.
Los tiempos de grill indicados corresponden a valores medios y pueden verse ampliados o reducidos según la calidad, solidez o pretratamiento de los alimentos para el grill.

Alimentos para el grill	Preparación	Tiempo de grill
Filete de ternera 200 g		10-12 minutos
Bistec de cadera de vaca		20-24 minutos
Cevapcici (producto ultracongelado)	descongelar, poner en pinchos	10-12 minutos
Salchicha delgada		6-8 minutos
Salchicha gruesa		10-14 minutos
Paté de carne horneada, rodaja de 1 cm		3-4 minutos
Pinchos de carne		8-12 minutos
Bistec de cerdo 200 g		20-25 minutos

Alimentos para el grill	Preparación	Tiempo de grill
Pechuga de pollo	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Pechuga de pavo	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Pechuga de pato	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Espalda de liebre sin huesos	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	5-8 minutos
Chuletas de cordero		12-15 minutos
Sardinas		6-8 minutos
Filete de trucha		5-8 minutos
Filete de salmón		10-15 minutos
Gambas peladas		8-10 minutos
Calabacín	en rodajas de 1 cm	3-5 minutos
Manzana	en rodajas de 1 cm	3-5 minutos

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:



Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Anrede		Telefon	
Vorname			
Name		Telefax	
Straße/Nr.			
PLZ/Ort		E-Mail	

BESTELLUNG Modell Raclette 48735

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	
	4873501	Wendbare Grillplatte	
	4873504	Spatel (pro Stück)	
	4873505	Raclettepfännchen (pro Stück)	

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Aus dem Hause

